

Kolac sa orasima i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 1jaje
- 180 gšecera
- 100 mlulja
- 200 mlmleka
- 50 goraha
- 150 gbrašna
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 1vanilin šećer
- Fil:
- 125 gmargarina
- 100 gcokolade
- 250 mlmleka
- 8 kašikašecera
- 250 goraha
- 100 gmlevene plazme

Priprema

Kora: U vanglu dodati jaja i šećer i šećer u prahu izmikasati, dodati ulje i mleko, brašno i prašak za pecivo. Sve sjediniti na kraj dodati orahe i sjediniti smesu, u tepsiju nauljiti izliti koru. Peci na 200C 20 minuta. Kora kad je pecena ostaviti da se ohladi.

U šerpicu dodati margarina, mlijeko i cokoladu i šećer staviti na šporet da se se rastope sastojci. Kad se rastope sastojci skloniti sa šporeta i dodati orahe i keks sjediniti i preliti preko kore. Ostaviti da se ohladi. Iseci kolac i

posuti keksom ili orasima ili kokosom po želji.

Savet

Prijatno.